

Receta de Pollo Dorado a las Hierbas

18 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de pollo dorado a las hierbas, es una manera muy fácil y práctica de preparar el pollo y resulta exquisito para toda la familia, os animo a que lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Pollo troceado y sin piel (uno)
- Sal y pimienta al gusto
- Tomillo, estragón, romero (dos cucharadas)
- Zumo de medio limón
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Cebolla (una pequeña)
- Mayonesa casera (cuatro cucharadas)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar las hierbas con el zumo de limón, el pimentón, la cebolla rallada y la mayonesa, reservar
2. Precalentar el horno a 240°
3. Colocar los trozos de pollo bien seco en una fuente para horno y poner sal y pimienta al gusto frotándolos con la mano
4. Con un pincel de cocina aplicar una buena capa de la mezcla preparada sobre cada trozo de pollo
5. Meter al horno hasta que el pollo esté bien doradito, si fuera necesario volver a pincelar a mitad de la cocción
6. Servir caliente y acompañado de una ensalada o unas patatas fritas y....buen provecho!!!